

# Prozessdaten-Management nach HACCP

Das HACCP-Konzept wurde erstmals mit der Lebensmittel-Hygieneverordnung von 1998 verankert. Die EG-Verordnung 178/2002 sieht ebenfalls die Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, vor. Mit 1. Januar 2006 trat das 2004 angenommene Hygienepaket der EU-Mitgliedsstaaten auch

für Drittstaaten in Kraft. Hierin wird verordnet, dass nur noch Lebensmittel, die die HACCP-Richtlinien erfüllen, in der Union gehandelt und in die Union eingeführt werden dürfen. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nicht erschwert oder gar verhindert werden, musste daher auch die Schweiz ihre Vorschriften entsprechend anpassen. HACCP war im bisherigen Recht bereits

vorgeschrieben, galt allerdings nur für mikrobiologische Gefahren. Neu muss das HACCP-Konzept die spezifischen, biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren umfassen. Die Verpflichtungen umfassen: Selbstkontrolle: Die Hersteller werden zur Selbstkontrolle verpflichtet

tet, insbesondere unter Anwendung der guten Herstellpraxis (GHP), der Prinzipien des HACCP-Konzeptes, der Rückverfolgbarkeit und der Qualitätskontrolle.

**Selbstkontrolle:** Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle sind schriftlich zu dokumentieren.

**Rückverfolgbarkeit:** Über alle Verarbeitungsstufen muss zurückverfolgt werden können, woher die Rohstoffe bezogen worden sind und an wen die Produkte geliefert wurden.

Die Lösung verlangt ein unabhängiges und übergeordnetes System, das den Prozess lückenlos überwacht und dokumentiert. Standardisierte fertige Schnittstellen erlauben eine Kommunikation ohne Programmänderungen/-anpassungen in den Prozesssteuerungen.

**Kundert Ingenieure AG**  
**8952 Schlieren**  
**Telefon 044 755 42 52**  
**Telefax 044 755 42 43**  
**[www.kundert-ing.ch](http://www.kundert-ing.ch)**

